

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA

Blandy's Madeira Wine

desde 1811 since

Dois séculos e sete gerações de produção de um vinho de excelência.

A Blandy distingue-se por ser a única família, de todos os fundadores originais do comércio do vinho Madeira, que ainda possui e gere a sua própria empresa vinícola.

Two centuries and seven generations producing excellent wines.

Blandy's distinguishes itself for being the only family, of all the original founders of the Madeira wine trade, which still owns and manages its own original wine company.



PRÉMIOS RECENTES RECENT AWARDS

DWWA - Decanter 2022

Silver 94 PTS

International Wine Challenge 2022

GOLD 95 PTS

Bual • 30 anos • years old

VINIFICAÇÃO . VINIFICATION

A procura do equilíbrio exacto entre concentração e frescura são uma arte que requer enorme conhecimento, perícia, experiência, e grande destreza. Este equilíbrio resulta das escolhas de enologia feitas ao longo do processo de maturação, em que o vinho, que envelhece em velhos cascos de carvalho americano à temperatura ambiente, é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte. A produção deste vinho de 30 anos tem por base um lote dos melhores anos de várias décadas da casta Bual elaborado com idade média de 32 anos, tendo o mais novo cerca de 11 anos e o mais velho 47 anos, exclusivamente a partir de uvas Boal colhidas nas encostas solarengas de Campanário e Estreito do Calheta. Vinificação de bica aberta, em pipas, com alcoolização antes do final do último terço de fermentação.

Finding the ideal balance between concentration and freshness is an art requiring enormous great knowledge, experience, skill. This 30 years old blend has been created from a selection of the very best Bual vintages of the last 5 decades, and has an average of 32 years of aging. The youngest wine in the blend is 11 years old, and the oldest 47 years old. All grapes were picked in the winemaking regins of Campanário and Estreito da Calheta. All wines were vinified in free running press, and fortified in the last third of fermentation.

ENVELHECIMENTO . MATURATION

O Blandy's 30 Anos Bual envelheceu em cascos de carvalho velhos de 650 litros velhos até à constituição do lote. Depois "casou" em cuba de madeira de cetim onde permaneceu cerca de 6 meses até estabilizar. Antes do seu engarrafamento sofreu uma ligeira filtração.

Blandy's 30 Years old Bual has been aged in seasoned 650 litre old oak casks until the blending. Upon completion of the final blend, the wine is stabilised in cask for 6 months before bottling. It has been submitted to a soft finning before bottling.

NOTAS DE PROVA . FOOD PAIRING . TASTING NOTES

"Lush, rich and creamy, with decadent spiced flavors of citrus peel, dried apricot and baked peach, woven together by vibrant acidity. Pure and minerally, featuring hints of white pepper. Culminates in an endless finish filled with a complex mix of savory herbal details. Drink now through 2050. 400 cases made." - KM, Issue Oct 15, 2015

Álcool Alcohol	/ 20% vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1021 g/L	Acidez total Total acidity	/ 7,90 g/L
-------------------	-----------	-----------------------------------	------------	-------------------------------	------------

Açúcares redutores Reducing sugars	/ 90 g/L	Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,80 g/L	Bé	/ 3,5
---------------------------------------	----------	-----------------------------------	------------	----	-------

Informação genérica . General information

Enólogo do engarrafamento Bottling Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Casta Grape	/ Bual	Método de produção Ageing	/ "Canteiro"
---	-------------------------	----------------	--------	------------------------------	--------------

Estilo Style	/ Meio Doce Medium Rich	Idade média Age	/ 30 anos 30 years old
-----------------	----------------------------	--------------------	---------------------------